

# Alles selbst gemacht: Genüsslich tafeln in der Bauernstube

**SWISS TAVOLATA** Bäuerinnen und Landfrauen bewirten bei sich zu Hause, im stimmungsvollen Ambiente des eigenen Bauernhofs, Gäste. Auf den Tisch kommt dabei ausschliesslich Selbstgeköchtes, mit Produkten vom Hof oder aus der Region.

Mitten im Neubaugebiet am östlichen Stadtrand von Kloten hat sich ein einzelnes, altes Bauernhaus erhalten: der Hof der Familie Bücheler. Landwirtschaft wird hier aber keine mehr betrieben, da strengere Bestimmungen für die Tierhaltung grössere Umbauten erforderlich gemacht hätten. Während Maya Bücheler in ihrem Elternhaus wohnen geblieben ist, wurde der Landwirtschaftsbetrieb vor etwa zehn Jahren in die Nähe von Gerlisberg umgesiedelt, wo ihn ihr Bruder – unterstützt von den Eltern – weiter führt.

Doch auch Maya Bücheler hat alle Hände voll zu tun, allerdings in der Küche. Denn in anderthalb Stunden werden zum ersten Mal fünf Swiss-Tavolata-Gäste bei ihr am Tisch sitzen. Noch aber wäscht, putzt, rüstet sie Gemüse und Salat – unterstützt von ihrer Tochter Laura. Wieso tut man sich so etwas an? «Weil ich gerne koche und gerne viele Leute am Tisch habe», sagt sie. Und ihre Tochter hilft ihr, weil heute Premiere ist. Es gibt ein Herbstmenü: zur Vorspeise Gemüsequiche mit Salat, danach Rindsrahmragout mit Spätzli und Kürbis, zum Abschluss Rotweinzwetschgen mit Glace – bis auf Letzteres ist alles hausgemacht.

## Gegen die Leere am Esstisch

Auf die Swiss Tavolata gestossen ist Maya Bücheler, als sie in der «Bauernzeitung» eher zufällig ein Kleininserat entdeckte, in dem Gastgeberinnen gesucht wurden. «Da hat es bei mir gleich klick gemacht», sagt sie. «So etwas – etwa eine Besenbeiz – schwebte mir



Frisch gebackene Quiche: Die Vorspeise an der ersten Swiss Tavolata bei Maya Bücheler in Kloten.

Bilder David Baer

schon lange vor.» Denn einen Tisch voller Leute, das vermisse sie halt ein bisschen: «Ich bin in diesem Haus aufgewachsen, da waren immer sieben Leute am Tisch, oft auch noch Gäste», sagt sie. «Nun werden die Kinder grösser, und die Familie schrumpft immer mehr ...» Nach dem Besuch einer Informationsveranstaltung des neu gegründeten Vereins Swiss Tavolata besiegelte sie die Zusammenarbeit vertraglich; allerdings musste sie ihre Kochkünste bei einem Testessen noch unter Beweis stellen. Das fand sie «schon etwas komisch», denn sie

koche ja schon «sehr lange, sehr gerne und mit sehr viel Herzblut».

## Förderung des Regionalen

Den Absatz von saisonalen Produkten des eigenen Hofes und aus der Region zu fördern, ein Zusatz-einkommen für Bäuerinnen und Landfrauen zu generieren und «authentische» Schweizer Gastfreundschaft erlebbar zu machen, das sind die erklärten Ziele des Vereins. Die Vorgabe an die Gastgeberinnen lautet denn auch, dass drei Viertel der Produkte vom eigenen Betrieb oder aus der Region stammen müssen. Dies ist bei Maya Bücheler klar gegeben, da sie «eigentlich fast alles» vom Hof ihres Bruders beziehen kann: Mais, Lauch, Zucchetti, Tomaten, Rübli, Salat. Das Fleisch stammt vom Aentschberghof in Basersdorf (den die Familie ihrer Cousine bewirtschaftet) und die Eier werden sogar noch bei ihr «vor Ort» gelegt, denn die Hühner sind bei ihr in Kloten geblieben.

Im Kachelofen prasseln und knacken munter die Scheiter, richtig gemütlich ist es in der Küche des Bauernhauses. Maya Bücheler hantiert mit Geräten und Pfannen – und ist dabei die Ruhe selbst. Zwischendurch delegiert sie Arbeiten an ihre Tochter. Und

diese streicht auf einer Liste laufend ab, was erledigt ist, oder mahnt, etwa wenn etwas in den Ofen geschoben werden sollte. «Ich bin ein bisschen chaotisch», sagt die Mutter lachend über sich selber – dieser Eindruck entsteht jedoch überhaupt nicht. Trotzdem hat sie zweifellos eine scharf-äugige Assistentin zur Seite.

## Erinnerungen an früher

Da die Buchung über die Website von Swiss Tavolata erfolgt, weiss Maya Bücheler nicht, wer sich heute Abend an ihren Tisch setzen wird. Fünf Personen werden es sein, und eine von ihnen feiert Geburtstag. Wegen der Kooperation von Swiss Tavolata mit Schweiz Tourismus und der Nähe zum Flughafen könnten es auch ausländische Touristen sein. Punkt sieben Uhr läutet es: Die Gäste sind da – aber Klaus, Caroline (das Geburtstagskind), Dario, Sandra und Marco stammen alle aus der Region Zürich. Für das neue Angebot haben sie sich entschieden, weil sie risikofreudig sind und an ihrem Geburtstag «mal etwas Spezielles ausprobieren» wollten. «Das Angebot weckte bei uns Kindheitserinnerungen, denn wir haben eine bäuerliche Verwandtschaft», erzählt Ca-

roline. «Auch fanden wir es schöner, unter uns zu sein und nicht in einem Restaurant.»

Dort sei man zudem schon des Öfteren enttäuscht worden, weil man spürte, dass das Essen vorfabriziert war: «Man muss es doch selber machen!», entsetzt sich Klaus, der selber Koch ist, und Marco doppelt nach: «Mir fällt auf, dass im Ausland auch in ganz normalen «Beizen» viel besser – nämlich frisch – gekocht wird», sagt er, «Man hat den Eindruck, dass hier die Identifikation mit dem Beruf und der Berufsstolz verloren gegangen sind.» Umso mehr loben sie das selbst gemachte Fruchtbrot, das sie zum Apéro genossen haben.

Fröhliches Gelächter und angeregte Gespräche ertönen anschliessend bei der Vorspeise in der gemütlichen Bauernstube. Und auch danach zeigen sich die Gäste rundum zufrieden: «Schon farblich war es sehr anmüchelich, und dass der Nüsslisalat aus dem eigenen Garten stammt, das schmeckte man», lobt Caroline. «Auch der rohe Randensalat war exzellent, genau wie die Quiche.» Dabei kommt da noch einiges: Der Hauptgang schmort im Ofen – und duftet bereits höchst verführerisch. Alex Hoster

## DAS GUTE LIEGT SO NAH

Die Idee der Swiss Tavolata ist bestehend einfach: Bäuerinnen und Landfrauen bewirten bei sich zu Hause Gäste. Die Gerichte, die sie servieren, sollen ausschliesslich mit Produkten vom eigenen Hof oder aus der Region (gerne auch nach alten Familienrezepten!) zubereitet werden. Und weil Bauernhöfe oft schön gelegen sind und eine lange Geschichte besitzen, können sie mit einem besonderen Cachet aufwarten, für die Gästebewirtung ein spezielles Ambiente bieten.

Ähnliche Angebote existieren im Ausland schon länger. Hinter ihrem Erfolg steht das Bedürfnis nach Authentizität, das damit begründet wird, dass die Menschen zwar immer mehr reisen

und die Welt immer «kleiner» wird – dass sich gleichzeitig aber die Produkte und gastronomischen Leistungen immer mehr angleichen: Der eigentümliche, regionale Charakter geht zusehends verloren. Zudem besteht insbesondere bei Touristen das Bedürfnis, mit der lokalen Bevölkerung direkt in Kontakt zu treten und so persönliche, einmalige Eindrücke zu gewinnen.

Swiss Tavolata ist ein Verein, der aus der Kooperation des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands (SBLV) und der Home Food Media GmbH hervorgegangen ist. Mit im Boot sind aber auch IP Suisse, das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW), Innoutour

(Seco) und Schweiz Tourismus, die das Projekt mit verschiedenen Massnahmen fördern und unterstützen.

Zurzeit bieten 24 Gastgeberinnen in der ganzen Schweiz ihr eigenes, saisonales 3-Gang-Menü an, das ohne Wein 70 und mit Wein 90 Franken pro Person kostet (zuzüglich einer Buchungsgebühr von 6 Fr. pro Person). Gebucht wird über die Website Swiss Tavolata, wo der Gast ein Datum, eine Region, eine Gastgeberin auswählen kann. Bezahlt wird übrigens online per Kreditkarte – denn das Persönliche eines Swiss Tavolata-Abends soll nicht durch Finanzielles getrübt werden. amh

[www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch)

## Bücher Tipps

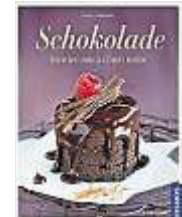
### Kekse statt Blumen



**Kekskunst**  
Zum Selber-machen  
Nadja Bruhn  
Kosmos-Verlag  
144 Seiten  
Fr. 21.90

Gebackene Herzen für die grosse Liebe, Plätzchen in Form von exotischen Kimonos oder süsse Weihnachtskugeln: Mit Nadja Bruhn ist alles möglich. Die Modedesignerin arbeitete erfolgreich für internationale Labels, bis sie ihre Leidenschaft, das Backen, zum Beruf machte. Nach verschiedenen Praktika bei renommierten Konditoreien gründete sie ihre eigene Firma «Henk und Henri» und machte sich damit als erste Keksesdesignerin Deutschlands selbstständig. In ihrer Manufaktur in Hamburg kreiert sie inzwischen für jeden Anlass und für jede Jahreszeit das passende Gebäck. In ihrem Buch erklärt sie Schritt für Schritt, wie die fantasievollen Kreationen selbst hergestellt werden können. Neben praktischen Tipps zu den notwendigen Küchenhilfen und Anleitungen zu den wichtigsten Grundteigen liefert sie viele verschiedene Ideen für die unterschiedlichsten Kreationen, inklusive 1:1-Vorlagen für Kekseformen im letzten Teil des Buches. ssc

### Geschenke der Götter



**Schokolade**  
Kleine Geschenke zum Dahinschmelzen  
Rafael Pranschke  
Kosmos-Verlag  
144 Seiten  
Fr. 21.90

Schokolade macht glücklich. Das wissen wir schon lange. Noch glücklicher jedoch macht sie, wenn man sie geschenkt bekommt. Der preisgekrönte Food-Autor und -Fotograf Rafael Pranschke widmet der Schokolade ein ganzes Buch. In «Schokolade – Kleine Geschenke zum Dahinschmelzen» hat er über 100 Rezepte zusammengestellt. Da gibt es Anleitungen für Schoko-Lollis, Marzipankonfekt oder Schokolikör. Oder wie wäre es mit Kaffee-Trüffeln mit Balsamico oder Brownies im Kokosmantel? Schön dekoriert und verpackt sind die selbst gemachten Kreationen das perfekte Mitbringsel. Ein besonders hübsche Idee: die selbst zusammengestellte Backmischung für einen Schokoladekuchen. Tipps und Tricks rund um Schokolade, Kuvertüre und Kakao sorgen schliesslich dafür, dass die Leckereien auch tatsächlich gelingen. ssc

## PANORAMA

**Auf der Panorama-Seite**, die viermal wöchentlich erscheint, greifen wir regelmässig Themen aus den Bereichen Essen und Trinken, Design, Familie und Erziehung, Garten sowie Gesundheit auf. Wer Anregungen zu diesen Bereichen hat, kann sich melden unter der Adresse: Zürcher Regionalzeitungen, Ressort Panorama, Susanne Schmid, Garnmarkt 10, Postfach 778, 8401 Winterthur. E-Mail: [panorama@rzr.ch](mailto:panorama@rzr.ch) red



Maya Bücheler (rechts) mit ihrer Tochter Laura in der Küche.



Die Gäste geniessen das Essen und das gemütliche Ambiente.